



06/PL02

Desarrollo de productos a base de hidromiel. Estudio de composición

Development of products based on honey wine. Composition study

Director: MOLINA, María Gracia

Correo electrónico: mnmolina@fcai.uncu.edu.ar

Co-Director: ALCANTU, Stella Maris

Integrantes: MORATA, Vilma Inés; CARRIÓN, Raúl Orlando; CASTRO, Patricia; BARROSO, Ivana; ARBELOA, Daiana Lisi

Resumen Técnico: Cada civilización y cada pueblo ha desarrollado su bebida alcohólica tradicional. En Argentina, existen bebidas clásicas, como cerveza, sidra o vinos. En la actualidad, el mercado ofrece bebidas alcohólicas alternativas y existe una concepción cultural que favorece los atributos funcionales de los productos ligados con lo natural. El hidromiel es un producto obtenido por la fermentación alcohólica de una solución de miel diluida en agua, enmarcándose como proceso productivo de la biotecnología enzimática. Derivado de la miel que la legislación alimentaria admite como tipos: simple, compuesto o de frutas (adicionado de zumo de frutas), e hidromiel con sabor a: cuando se le adicionan aromas sintéticos, pudiendo presentarse dulce o seco, también da la posibilidad de elaborarla como bebida efervescente espumosa o gasificada. En instancias de trabajo, se ha incurrido en elaboraciones de hidromiel como un producto regional alternativo. Se ha realizado: selección de cepas de levaduras que muestran una buena respuesta en el proceso de fermentación alcohólica; seguimiento de la evolución de parámetros durante su elaboración y análisis de producto terminado. A partir de la hidromiel base, se realizó elaboración de vinagre y se han diseñado productos con agregado de pulpas de frutas y gasificadas que fueron sometido a análisis físico-químico y evaluación sensorial. A fin de analizar la posibilidad del aprovechamiento de un recurso natural, la miel, en búsqueda de obtener un productos con valor agregado en el mercado de bebidas y aderezos, se propone diseñar productos a base de miel con el agregado de suplementos que mejoren su valor nutricional. Como beneficios se espera conocer las características físico-químicas y funcionales de productos innovadores elaborados a partir de miel favoreciendo el aprovechamiento de este recurso y la economía regional.

Summary: Each civilization has developed its traditional alcoholic beverage. In Argentina, there are classic drinks, such as beer, alcoholic cider or wine. Nowadays, the trade provides alternative alcoholic drinks and there is a cultural conception that is in favour of the functional characteristics of natural products. The honey wine is a product obtained from the alcoholic fermentation of a honey solution diluted in water, placing as a productive process of the enzymatic biotechnology and according to the food legislation, it is admitted taking into consideration the following types: simple, composed or based on fruits (added of fruits juice), and flavoured honey wine I, when synthetical fragrancly are added. It can be classified into two types according to the amount of sugar: sweet or dry. According to the effervescence, it can be classified into spumous type, with its own effervescence; and gasify type, with artificial effervescence. In the first step of the work, honey wine products have been assigned as regional alternative products. Selection of yeast which show a good resolution in the alcoholic fermentation process; pursuits of the evolution of parameters during its evaluation and finished products analysis. From the honey wine base, elaboration of vinegar was realized and products with fruits pulp aggregate have been designed and gasified that they were put under



physical-chemist analysis and sensorial evaluation. With the aim of analyzing the possibility of the utilization of a natural resource , the honey, looking for a product with an important added value, which can be introduced into the alcoholic drinks and seasonings trade, designs products based on honey with different facts that modify their characteristics should be made. A productive process and an improvement of the regional economy for the possibility of the production of a new product with posible introduction in the trade are the advantages that this will have.